

キングオブあんこの「井村屋」さんを頑張って口説き落としました 『焼餅入りぜんざい』『プレミアムプリンぜんざい』が登場 2019年11月7日(木)よりかっぱ寿司全店で販売開始

コロワイドグループのかっぱ寿司(カップ・クリエイト(株) 本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長 小澤俊治)は、2019年11月7日(木)より、井村屋株式会社とコラボレーションし開発した『焼餅入りぜんざい -王道粒あん汁粉仕立て-』と『プレミアムプリンぜんざい -冷やし汁粉仕立て-』をかっぱ寿司全店にて販売いたします。

1973年の発売以来、老若男女問わず多くのお客様に愛され続けるロングセラー商品「あずきバー」を代表商品とする井村屋さんとコラボレーションし、和スイーツ「ぜんざい」2種類を開発いたしました。

「ぜんざい」は、寒い冬には身体を温めてくれる、豆を甘く煮た昔から定番の日本のあったかスイーツです。『焼餅入りぜんざい -王道粒あん汁粉仕立て-』は、ほくほくとした粒感が特徴の北海道十勝産の小豆を贅沢に使用し、ミネラルを含んだ沖縄県久米島の「球美の塩」で味を引き締めました。お寿司の後にも、さらっと食べられるよう、甘さ控えめな上品な味わいに仕上げられています。冬本番に向け、これからの季節に是非召し上がっていただきたい商品です。

『プレミアムプリンぜんざい -冷やし汁粉仕立て-』は、プリン×あんこの新感覚ハイブリッドスイーツです。毎日店内で1つ1つ蒸し上げられ、ファンも多い『プレミアムプリン』と、ぜんざいを組み合わせた奇跡の出会いは、「かっぱ寿司」でしか食べられない一品です。

お寿司の締めにもピッタリの、11月のかっぱ寿司の和スイーツをこの機会に是非ご賞味ください。



【カップ・クリエイト開発担当者から】

かっぱ寿司自慢のプリンに、「あんこ」が合うというのは以前から社内の“ごく一部”では有名な話でした。実際に合わせてみると、プリンのトロツと食感と優しい甘さに、小豆の風味と塩気がマッチング。恐る恐る井村屋さんにもご提案したところ「…合う！」とお墨付きをいただき、今回の商品化に至りました。「井村屋×かっぱ寿司」のコラボレーションでしか生まれなかった新感覚ハイブリッドスイーツをぜひお試しください。

【井村屋 コラボレーション詳細】

- 販売期間：2019年11月7日(木)～12月1日(日)
- 販売店舗：かっぱ寿司全店
- 販売価格：300円(+税)
- 商品名称： 『焼餅入りぜんざい -王道粒あん汁粉仕立て-』
『プレミアムプリンぜんざい -冷やし汁粉仕立て-』



 コロワイドグループ

<一般のお客様のお問合せ先>

かっぱ寿司 お客様センター Tel: 0120-993-160 (受付:土日祝を除く 9時~18時)

お問い合わせフォーム: <https://www.kappa-create.co.jp/blog/contact/>